

Mittagessen

KW 43 vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

11:30 bis 13:30 Uhr

Tagesmenü			Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt- Buffet			
Mo	Gemüse-Püreesuppe	1/7/9	Gemüse-Püreesuppe	1/7/9	Pasta			
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce			
	Rindsvoressen Tandoori	9/11/12	Hausgemachter Vegihackbraten	1/3/6/8/9/10	zusätzliche Gemüse			
	Indischer Gewürzreis	11/8	mit Ei an Rotweinsauce	/12	und Beilagen als			
	Gedünstete Knackerbsen	7	Kartoffel- Schwarzwurzelgratin	7	optionales Angebot im Marktbuffet.			
			Rotkraut	12				
Di	Schwarzwurzelpüree Suppe	1/7/9	Schwarzwurzelpüree Suppe	1/7/9	Pasta			
			Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce			
			Linseneintopf an	11/12	zusätzliche Gemüse			
			Tomaten- Currysauce		und Beilagen als			
			mit Cashewnüssen	8	optionales Angebot im Marktbuffet.			
		Pilav Reis	7					
Mi	Kürbis-Ingwersuppe	1/7/9	Kürbis-Ingwersuppe	1/7/9	Pasta			
	Menüsalat		Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce			
	Gefüllte Kalbsbrust		Asiatisches Gemüseravioli	1/6/11	zusätzliche Gemüse			
	an Rosmarinjus		mit Wasabi-Cremesauce	7/12	und Beilagen als			
	Kürbispüree		und Teriyaki-Planted Chicken	1/6/11	optionales Angebot im Marktbuffet.			
	Sautierter Wirsing mit Haselnüssen							
Do	Pilzcremesuppe	1/7/9	Pilzcremesuppe	1/7/9	Pasta			
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce			
	Schweins Cordonbleu gefüllt	1/3/7	Gemüse- Pilzragout	7/9/12	zusätzliche Gemüse			
	mit Schinken und Käse		mit Griessnocken	1/3/7	und Beilagen als			
	Wedges		glasiertes Wurzelgemüse	7/9	optionales Angebot im Marktbuffet.			
	Kohlrabi à la creme	7						
Fr	Urner Brotsuppe	1/6/7/9/11	Urner Brotsuppe	1/6/7/9/11	Pasta			
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce			
	Kross gebratenes Saiblingsfilet	4	Gebratenes Quorn	3	zusätzliche Gemüse			
	vom Steinerberg		an vegetarischer Bratensauce	12	und Beilagen als			
	Ebly mit Kokosmilch	1	Bramata Polenta mit Walnüssen	1/7/8	optionales Angebot im Marktbuffet.			
	gedünsteter Mangold	7	Bohnenbündchen	7				
Sa	Linsen-Currysuppe	1/9	Vorstellung unseres Käse- Lieferant		Zusätzliches Fleischangebot			
	Menüsalat	3/10	Chäs- Hütte			zusätzliche Gemüse		
	Grillierte Pouletbrust an	6	In der Chäs- Hütte wird Käse hergestellt, die breite reicht von Gruyère AOP über den Walchwiler Bergkäse bis zum weichen Ziger. Der Gruyère wird schon seit 1948 auf dem Walchwiler Berg produziert und wird von der Gruyère AOC als Satelliten- Betrieb anerkannt. Gruyère AOC ist die geschützte Ursprungsbezeichnung. Dieser Käse stammt aus einem Gebiet, das ihm die typischen Eigenschaften und einen unnachahmlichen Geschmack verleiht. Die AOC bürgt für die Echtheit der Produkte, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden.				und Beilagen als	
	Thymianjus	9/12						optionales Angebot im Marktbuffet.
	Camargue Reis	7						
und gratinierter Fenchel	7							
Tagesdessert								
SO	Griesssuppe mit Lauch	1/7/9	Für Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an. peter.amrein@zgks.ch		Zusätzliches Fleischangebot			
	Menüsalat	3/10				zusätzliche Gemüse		
	Rehpfeffer	1/7/9/12					und Beilagen als	
	mit klassischen Garnituren							optionales Angebot im Marktbuffet.
	Spätzli	1/3/7						
	Rosenkohl mit Speck	7						
Sonntagsdessert								

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel und Süsswasserfisch ausschliesslich aus der Schweiz. Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht. Die Herstellung sämtlicher Backwaren wurden in der Schweiz getätigt. Lachs: Norwegen

Legende Allergenbezeichnung

1 Glutenhaltige Getreide	6 Sojabohnen & Erzeugnisse	11 Sesamsamen & Erzeugnisse
2 Krebstiere & Erzeugnisse	7 Milch & Erzeugnisse	12 Schwefeldioxid & Sulfite
3 Eier & Erzeugnisse	8 Hartschalenobst & Erzeugnisse	13 Lupinen & Erzeugnisse
4 Fische & Erzeugnisse	9 Sellerie & Erzeugnisse	14 Weichtiere & Erzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse	10 Senf & Erzeugnisse	a.A. auf Anfrage